

MILLÉSIME
2023

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Un millésime en trois temps :

Douceur hivernale et précocité printanière

La douceur hivernale, particulièrement marquée au mois de Mars, a entraîné **un réveil précoce de la végétation** faisant craindre des gelées printanières contre lesquelles les équipes se sont mobilisées deux nuits consécutives (4 et 5 Avril) permettant de sauver la récolte.

Le printemps chaud et des pluviométries dans la moyenne ont soutenu la précocité du millésime et ont favorisé le développement du mildiou, nécessitant une protection optimale.

Ralentissement estival

Juillet frais et sec aura pour conséquence de **ralentir le cycle et d'étaler la véraison** nécessitant des vendanges en vert salvatrices qui ont permis de conduire à de belles maturités et des équilibres tout en finesse.

L'accompagnement de la vigne aux alternances climatiques aura donc été la ligne directrice du millésime. Pour cela, **les couverts végétaux ont été maintenus afin de limiter l'évaporation de l'eau** sur les périodes sèches et de favoriser son absorption sur les périodes humides. Enfin, un léger échardage a favorisé une bonne prophylaxie sans pour autant exposer les grappes aux rayonnements direct du soleil.

Patience et précision des vendanges

Les vendanges auront été guidées par la préservation des équilibres, l'expression du terroir et la précision. La récolte des Merlots a débuté le 6 Septembre et s'est étalée sur 22 jours (contre 10 jours en moyenne), celle des Cabernets du 28 Septembre au 3 Octobre. Il s'agit à la fois des vendanges les plus précoces et les plus longues de notre histoire. Enfin, 2023 marque un réel palier dans la connaissance de notre terroir et la précision de nos pratiques.

Forts des enseignements acquis grâce à la réalisation d'un audit technique à l'hiver 2022/2023 et à **l'élaboration d'une cartographie de vigueur du parcellaire** établie fin Août nous avons pu pour la première fois subdiviser les parcelles et les vendanger par blocs homogènes tout en isolant les bouts de rangs. Cela se traduit par des Merlots denses, équilibrés et soyeux et des Cabernets francs frais, purs et tendus.

Un résultat à la hauteur de nos attentes, un millésime de vigneron.



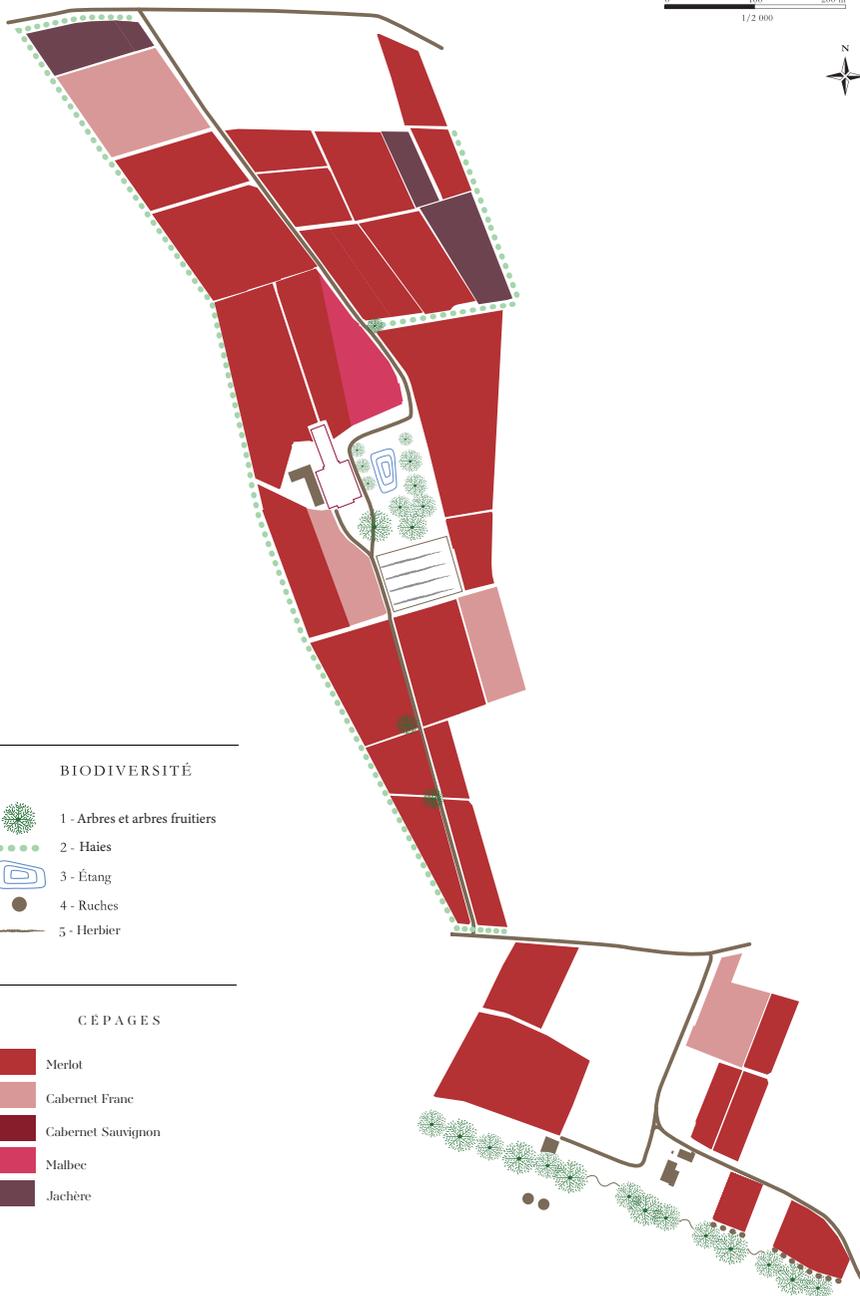
SAINT-EMILION - GRAND CRU CLASSÉ

Millésime 2023

Idéalement situés au nord-ouest de Saint-Emilion, en bordure de l'appellation Pomerol, les 29 hectares du Château La Dominique, propriété de la famille Fayat depuis 1969, se distinguent par un terroir remarquable, dont les parcelles jouxtent les vignobles les plus célèbres de la région - Cheval Blanc, Figeac, La Conseillante, L'Evangile.

SUPERFICIE EN PRODUCTION	25 ha
SOL	Argilo-graveleux, argilo-calcaire et sables sur argile
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	30 ans
DENSITÉ MOYENNE	7 500 pieds/ha
MODE DE CULTURE	Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur
TAILLE	Guyot simple et double
VENDANGES	Entièrement manuelles Du 6 au 28 septembre pour les Merlots Du 28 septembre au 3 octobre pour les Cabernets francs
CUVIER	Cuves inox tronconiques de 73 hl
ELEVAGE	<ul style="list-style-type: none"> - 50% en barriques neuves - 40% en barriques d'un vin - 10% en oeufs polymère végétal, en amphores, en wine globe
RENDEMENT	49 hl/ha
ASSEMBLAGE	88% Merlot - 12% Cabernet franc
% et pH	14,10 % - 3,85 pH

PARCELLAIRE



BIODIVERSITÉ

-  1 - Arbres et arbres fruitiers
-  2 - Haies
-  3 - Étang
-  4 - Ruches
-  5 - Herbier

CÉPAGES

-  Merlot
-  Cabernet Franc
-  Cabernet Sauvignon
-  Malbec
-  Jachère